DE-BE

Inhaltsverzeichnis

1. GEBRAUCHSHINWEISE 49
2. SICHERHEITSHINWEIS 50
3. LERNEN SIE IHRE KOCHFLÄCHE KENNEN 51
4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 51
5. KOCHZONEN 52
6. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE 53
7. GEBRAUCH DER KOCHFLÄCHE 54
8. REINIGUNG UND WARTUNG 58
9. FEHLERSUCHE 58
10. INSTALLATION 59

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: *enthalten Gebrauch-sempfehlungen die Beschreibung der Bedienungselemente, sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes.*

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: *sind für den* ***qualifizierten Techniker*** *bestimmt, der die Installation vornehmen, das Gerät in Betrieb setzen und zum Schluß prüfen muß.*

1. GEBRAUCHSHINWEISE

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: SIEHE DIE INSTALLATIONSANLEITUNG FÜR DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASGERÄTE UND FÜR DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN.
IN IHREM INTERESSE UND ZU IHRER SICHERHEIT SCHREIBT DAS GESETZ VOR, DASS INSTALLATION UND WARTUNG ALLER ELEKTRISCHE ODER GASGERÄTE VON FACHPERSONAL IN EINKLANG MIT DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.
UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATEURE GARANTIEREN DIE FACHGERECHTE AUSFÜHRUNG DER ARBEITEN.
DIE GAS- UND ELEKTROGERÄTE MÜSSEN STETS VON KOMPETENTEN PERSONEN AUSGESCHALTET WERDEN.

DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG IST EIN FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTS UND MUSS DESHALB FÜR DIE GANZE LEBENSDAUER DES GERÄTS SORGFÄLTIG UND AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHRT WERDEN. WIR EMPFEHLEN, DIE VORLIEGENDE GEBRAUCHSANWEISUNG UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCHZULESEN. DIE INSTALLATION MUSS VON QUALIFIZIERTEN FACHLEUTEN UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN NORMEN VORGENOMMEN WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IN PRIVATHAUSHALTEN AUSGELEGT UND IST MIT DEN **GELTENDEN NORMEN** KONFORM. DAS GERÄT HAT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: **KOCHEN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN**. JEDER ANDERE GEBRAUCH WIRD ALS UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH BETRACHTET.
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR UNSACHGEMÄSSEN VERBRAUCH AB.

DIESES GERÄT NICHT ZUM HEIZEN VON RÄUMEN VERWENDEN.

KEINE VERPACKUNGEN UNBEWACHT IN DER WOHNUNG HERUMLIEGEN LASSEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN MATERIALIEN UND LIEFERN SIE SIE DER NÄCHSTGELEGENEN SAMMELSTELLE ZUR SACHGEMÄSSEN ENTSORGUNG AB.

DIESES GERÄT IST ENTSPRECHEND DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE) GEKENNZEICHNET.
DIE RICHTLINIE GIBT DEN RAHMEN FÜR EINE EU-WEIT GÜLTIGE RÜCKNAHME UND VERWERTUNG DER ALTGERÄTE VOR.

DIE ÖFFNUNGEN, VENTILATIONS- ODER WÄRMEAUSLASSSCHLITZE NIE VERSTOPFEN.

DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DER KENNZEICHNUNG IST GUT SICHTBAR UNTER DER ABDECKUNG ANGEBRACHT.
DIESES SCHILD DARF NIE ENTFERNT WERDEN.

WÄHREND DES KOCHENS IST DARAUF ACHT ZU GEBEN, DAß KEIN ZUCKER ODER SÜßE MISCHUNGEN AUF DER KOCHFLÄCHE AUSGESCHÜTTET UND KEINE SCHMELZENDEN MATERIALIEN (KUNSTSTOFF ODER ALUFOLIE) DARAUF ABGESTELLT WERDEN. FALLS DIES DOCH GESCHIEHT, DIE HEIZUNG SOFORT ABSTELLEN, UM EINE BESCHÄDIGUNG DER OBERFLÄCHE ZU VERMEIDEN, UND DIE NOCH LAUWARME KOCHZONE MIT DEM MITGELIEFERTEN SCHABER REINIGEN. **WIRD DIE GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHE NICHT UMGEHEND GEREINIGT, BESTEHT DIE GEFAHR, DAß DIE VERKRUSTUNGEN AUF DER ERKALTETEN PLATTE NICHT MEHR ENTFERNT WERDEN.**

Für Schäden an Personen und Sachen, die wegen Nichteinhaltung der vorgenannten Anweisungen oder mutwilliger Änderung auch nur eines einzigen Bestandteils des Geräts entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

2. SICHERHEITSHINWEIS

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: SIND FÜR DEN **QUALIFIZIERTEN TECHNIKER** BESTIMMT, DER DIE INSTALLATION VORNEHMEN, DAS GERÄT IN BETRIEB SETZEN UND ZUM SCHLUSS PRÜFEN MUSS.

DER ERDANSCHLUSS IST OBLIGATORISCH UND MUSS NACH DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN AUSGEFÜHRT SEIN.

WIRD DAS GERÄT MIT STECKER UND STECKDOSE AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN, MÜSSEN BEIDE GLEICHER ART SEIN UND GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AN DAS ZULEITUNGSKABEL MONTIERT WERDEN.
DIE STECKDOSE MUSS AUCH NACH EINBAU DES GERÄTS ZUGÄNGLICH SEIN
DEN STECKER NIE DURCH ZIEHEN AM KABEL HERAUSZIEHEN.

VERSICHERN SIE SICH NACH DEM GEBRAUCH DES GERÄTS IMMER, DAß DIE SCHALTER AUF “NULL” (ABGESTELLT) STEHEN.

DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. DARAUF ACHTEN, DIE OBERFLÄCHE DER KOCHFLÄCHE NICHT ZU BERÜHREN.

DAS GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE BESTIMMT. ES MUSS VERHINDERT WERDEN, DASS DER BACKOFEN VON UNBEAUFSICHTIGTEN KINDERN ALS SPIELZEUG BENUTZT WIRD.

DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. DAHER EMPFIEHLT ES SICH, BEI ALLEN HANDGRIFFEN STETS WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE ZU TRAGEN.

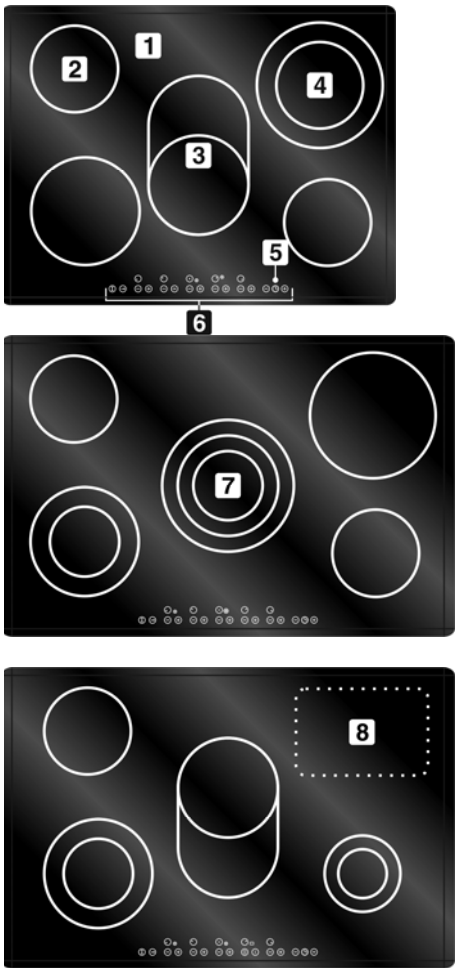
VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS MÜSSEN ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN INNEN UND AUSSEN ENTFERNT WERDEN.

GLEICH NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN DURCHZUFÜHREN. FUNKTIONIERT DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄß, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER UND RUFEN SIE DEN ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENST.

REPARIEREN SIE DAS GERÄT NIE SELBST. ALLE REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER ODER BEI EINEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTZENTRUM AUSGEFÜHRT WERDEN.

Wichtig!
Auf kleine Kinder aufpassen, da diese die leuchtenden Kontrollampe der Restwärme nicht sehen können. Nach dem Kochen bleiben die abgeschalteten Kochzonen noch während einer gewissen Zeit heiß. Vermeiden Sie, daß die Kinder diese mit den Händen berühren können.

3. LERNEN SIE IHRE KOCHFLÄCHE KENNEN



1 Glaskeramikfläche des Geräts

2 Einzelkochzone

3 Ovale Zweikreis-Kochzone

4 Kreisrunde Zweikreis-Kochzone

5 Bedieneinrichtungen des Timers

6 Bedienfeld

7 Dreikreis-Kochzone

8 Aufwärmzone

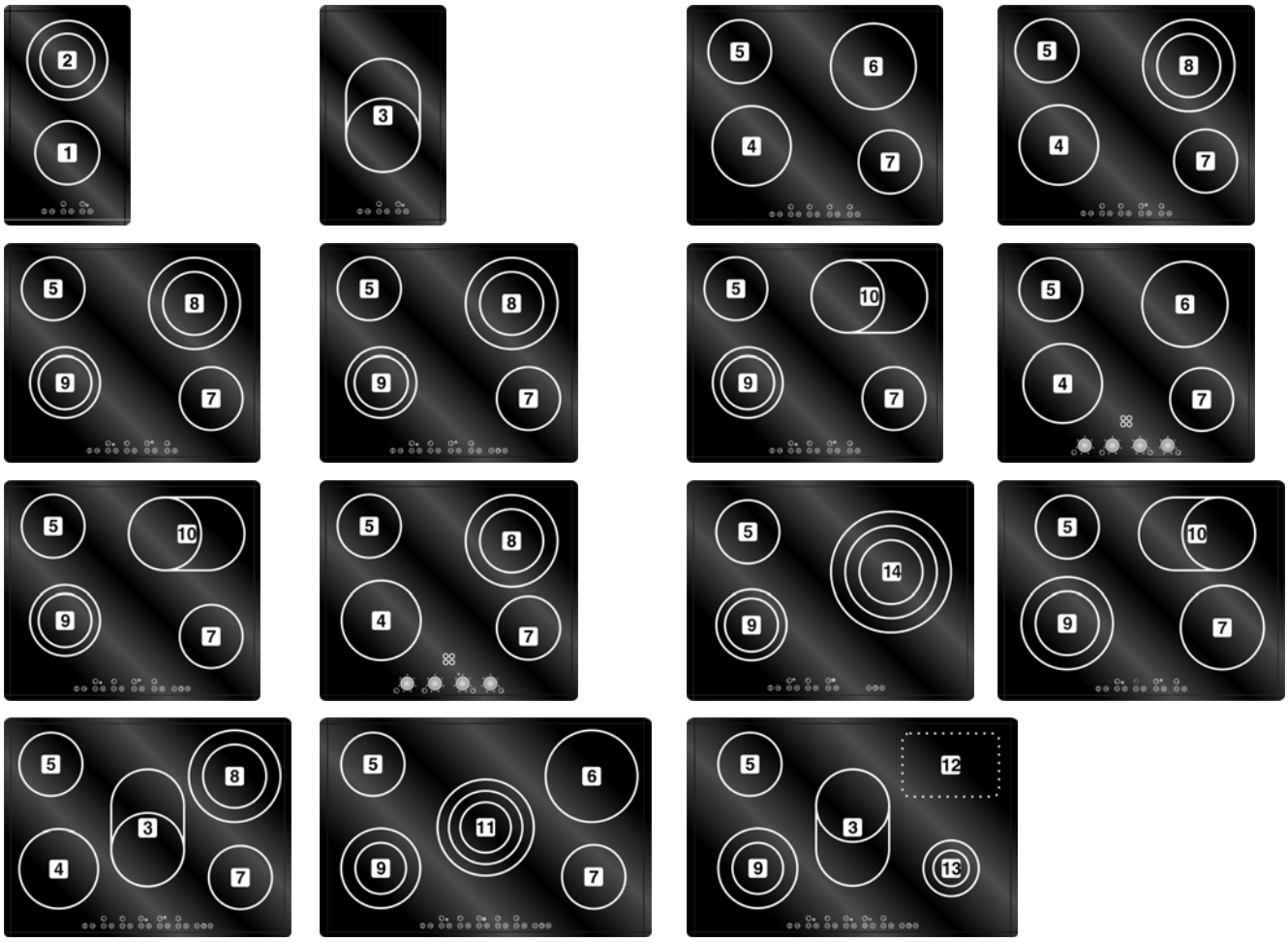
NICHT JEDES MODELL VERFÜGT ÜBER ALLE GENANNTEN KOMPONENTEN

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Die Verpackungsabfälle nicht ohne Aufsicht in der Wohnung liegen lassen. Die verschiedenen Abfallmaterialien der Verpackung trennen und zur nächsten Sammelstelle bringen.

Vor der ersten Benutzung muss die Kochfläche gereinigt werden. **Die Kochzonen nacheinander ohne Topf für drei Minuten mit der höchsten Heizleistung einschalten.** Auf diese Weise eliminiert man den Geruch nach "neu"; außerdem kann so eventuelle Feuchtigkeit verdampfen, die sich möglicherweise in den Heizelementen angesammelt hat. Dies ist für den einwandfreien Betrieb der elektronischen Schaltungen erforderlich.
Alle lösbaren Etiketten und Schutzfolien außerhalb entfernen.
Zum Einschalten der Kochfläche die Anweisungen in Abschnitt 7 befolgen.

5. KOCHZONEN



Das Gerät verfügt über 4/5 Kochzonen mit unterschiedlichem Durchmesser und Leistung. Ihre genaue Position ist mit Kreisen angezeichnet und die Hitze beschränkt sich auf die angezeichneten Flächen.
Die 4/5 HIGH-LIGHT-Kochzonen schalten nach einigen Sekunden ein und die Heizung kann mit dem Schaltergriff auf der Frontblende von mindestens **1** bis höchstens **6/9** geregelt werden (Je nach Modell).

Die Kochzonen mit zwei konzentrischen Kreisen ( ) verfügen über zwei Heizungen: entweder nur im kleinen Durchmesser, oder in beiden Durchmessern.

1	VORDERE MITTLERE EINKREIS-KOCHZONE
2	HINTERE MITTLERE ZWEIKREIS-KOCHZONE
3	MITTLERE OVALE ZWEIKREIS-KOCHZONE
4	VORDERE LINKE EINKREIS-KOCHZONE
5	HINTERE LINKE EINKREIS-KOCHZONE
6	HINTERE RECHTE EINKREIS-KOCHZONE
7	VORDERE RECHTE EINKREIS-KOCHZONE
8	HINTERE RECHTE ZWEIKREIS-KOCHZONE
9	VORDERE LINKE ZWEIKREIS-KOCHZONE
10	HINTERE RECHTE OVALE ZWEIKREIS-KOCHZONE
11	ZENTRALE DREIKREIS-KOCHZONE
12	AUFWÄRMZONE
13	VORDERE RECHTE ZWEIKREIS-KOCHZONE
14	RECHTE DREIKREIS-KOCHZONE

6. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Alle Bedien- und Anzeigeinrichtungen des Geräts befinden sich auf der Bedienblende. Die nachstehende Tabelle enthält eine Beschreibung der verwendeten Symbole.

EINSCHALTEN DER KOCHFLÄCHE

SPERREN/FREIGEBEN DER BEDIENEINRICHTUNGEN

TASTE ZUM ERHÖHEN DES WERTS

TASTE ZUM VERMINDERN DES WERTS

TASTE FÜR DIE EINSTELLUNG DES TIMERS

ZWEIKREIS-KOCHZONE

DREIKREIS-KOCHZONE

AUFWÄRMZONE (MOD. SE2958TC)

EINSCHALTEN AUFWÄRMZONE (MOD. SE2958TC)

AUSSCHALTEN AUFWÄRMZONE (MOD. SE2958TC)

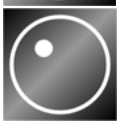
OVALE KOCHZONE

HINTERE RECHTE KOCHZONE

VORDERE RECHTE KOCHZONE

MITTLERE VORDERE KOCHZONE

VORDERE LINKE KOCHZONE


HINTERE LINKE KOCHZONE

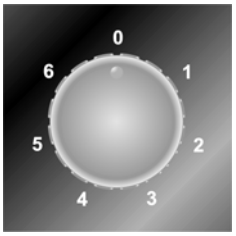
MITTLERE HINTERE KOCHZONE

MITTLERE KOCHZONE

7. GEBRAUCH DER KOCHFLÄCHE

7.1 Kochflächen mit Schaltern

7.1.1 Einkreis-Kochzonen

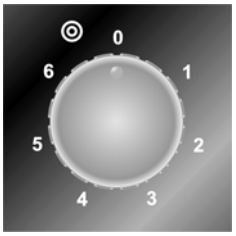


Bei jedem Schaltergriff ist der dazugehörende Kochzone angegeben.

Das Symbol identifiziert zum Beispiel den Schalter der hinteren rechten Kochzone.

Die Heizung wird durch Drehen des Schaltergriffs auf die gewünschte Position zwischen **1** und **6** eingestellt. Die Einstellung ist progressiv und es können deshalb alle Zwischenbereiche verwendet werden.

7.1.2 Zweikreis-Kochzonen



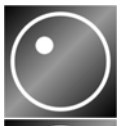
Bei jedem Schaltergriff ist der dazugehörende Kochzone angegeben.

Das Symbol identifiziert zum Beispiel den Schalter der hinteren rechten Kochzone.

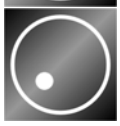
Die Heizung im kleineren Durchmesser durch Drehen des Schaltergriffs auf die gewünschte Position zwischen **1** und **6** eingestellt.

Zum Heizen beider Kochzonen wird der Schaltergriff auf das Symbol ◎; gedreht, läßt man diesen wieder los, kehrt er auf **6** zurück. Zum Einstellen der Hitze den Schaltergriff im Gegenuhrzeigersinn in die gewünschte Position drehen. Soll nur noch der kleine Durchmesser geheizt werden, den Schaltergriff auf **0** und danach auf die gewünschte Position zwischen **1** und **6** stellen.

7.1.3 Anordnung der Kochzonen – Beschreibung der Symbole

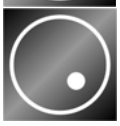


HINTEN LINKS



VORNE LINKS

HINTEN RECHTS



VORNE RECHTS

7.1.4 Restwärme

Die 4/5 Kontrollampen vorne zwischen den Kochzonen leuchten auf, wenn eine oder mehrere Kochzonen wärmer als 60°C sind.

Dadurch ist nach dem Gebrauch der Kochfläche sofort ersichtlich, ob eine oder mehrere Kochzonen noch wärmer als 60°C sind.

Die Kontrollampen löschen ab, wenn die Temperatur unter ca. 60°C sinkt.

7.1.5 Ausschalten

Zum Abstellen wird der Schaltergriff auf **0** zurückgestellt.

7.2 Kochzonen mit Sensortasten (Touch-Control)

Jede Betätigung eines Symbols wird mit einem Signalton quittiert.

Die Funktionen der Kochzonen mit dieser Technik werden eingeschaltet, indem man die aufgedruckten Symbole auf der Oberfläche der Kochfläche leicht berührt.

Beim ersten Anschluss an das Netz wird automatisch eine Funktionsprüfung durchgeführt und alle Kontrolllampen leuchten für einige Sekunden auf.

7.2.1 Einschalten der Kochfläche

Im Ruhezustand ist die Kochfläche vollständig ausgeschaltet. Drückt man zweimal auf das Symbol , schaltet sich die Kochfläche ein. Dies wird durch das Aufleuchten einer LED über dem gerade betätigten Symbol signalisiert. Nach Ablauf von 20 Sekunden schaltet sich die Kochfläche, wenn keine Funktion aktiviert wird, automatisch wieder aus.

7.2.2 Einkreis-Kochzonen

Bei jeder Bedienzone ist die zugeordnete Kochzone angegeben. Das Symbol identifiziert zum Beispiel den Schalter der hinteren rechten Kochzone.
Nachdem die Kochfläche wie im Abschnitt ”7.2.1 Einschalten der Kochfläche” beschrieben eingeschaltet wurde, kann man mit den Tasten und die Kochzone einschalten (das Display zeigt 0 an) und die Heizleistung einstellen, mit der sie funktionieren soll.
Zur Verfügung stehen die Heizstufen von 1 (Minimum) bis 9 (Maximum).
Sie müssen die Heizleistung innerhalb von 5 Sekunden nach dem Einschalten der Kochzone einstellen, da sich die Kochzone andernfalls automatisch wieder ausschaltet.
Verwenden Sie zum Einschalten der Kochzone und zum Einstellen der Heizleistung die Tasten und in der folgenden Weise:

1. Drücken Sie auf das Symbol (Es erscheint die Anzeige 0 auf dem Display: Dies bedeutet, dass die Kochzone eingeschaltet ist).
2. Wenn Sie nun weiter auf das Symbol drücken, können Sie die Heizleistung der Kochzone bis zur höchsten Stufe 9 einstellen.
3. Durch Drücken des Symbols können Sie hingegen die Heizleistung bis zur niedrigsten Stufe 1 regulieren.

7.2.3 Zweikreis-Kochzonen

Zum Einschalten der Beheizung der Zweikreis-Kochzone müssen Sie, nachdem Sie die höchste Heizstufe 9 nach den Anweisungen im Abschnitt 7.2.2 "Einkreis-Kochzonen" eingestellt haben, die Taste erneut drücken. Es wird dann die maximale Heizleistung der Zweikreis-Kochzone eingeschaltet, was durch das Erscheinen der leuchtenden LED neben der Zahl, die die Heizleistung anzeigt, signalisiert wird. Durch Drücken der Symbole und können Sie die Heizleistung der Zweikreis-Kochzone nach Wunsch regulieren.

7.2.4 Dreikreis-Kochzonen

Zum Einschalten der Beheizung der Dreikreis-Kochzone müssen Sie, nachdem Sie die höchste Heizstufe 9 der Zweikreis-Kochzone nach den Anweisungen im Abschnitt 7.2.3 "Zweikreis-Kochzonen" eingestellt haben, die Taste erneut drücken. Es wird dann die maximale Heizleistung der Dreikreis-Kochzone eingeschaltet und die neben der Zahl leuchtende LED bleibt fest eingeschaltet. Durch Drücken der Symbole und können Sie die Heizleistung der Dreikreis-Kochzone nach Wunsch regulieren.

7.2.5 Aufwärmzone

Diese Zone, die nur einige Modelle der Baureihe aufweisen, gewährleistet eine gleichbleibende Temperatur von ca. 90 °C. Sie dient zum Warmhalten oder Aufwärmen von Speisen. Zu deren Einschaltung – ohne aktivierte Sperre der Kochfläche – ist folgende Taste zu drücken: . Zu deren Ausschaltung ist dagegen folgende Taste zu drücken: .

7.2.6 Sperren der Kochzonen

60 Sekunden nach der letzten Einstellung der Heizleistung schaltet die Kochfläche in den "Sperrzustand". Die eingestellten Heizleistungen können dann nicht mehr verändert werden. Diese Funktion, deren Aktivierung durch das Erscheinen einer leuchtenden LED über dem Symbol (nebenstehende Abbildung) signalisiert wird, dient der Gewährleistung einer erhöhten Sicherheit beim Gebrauch der Kochfläche.
Die Kochläche kann auch manuell gesperrt werden: Sie müssen lediglich auf das Symbol drücken, um die Funktionen zu sperren.
Zum Aufheben der Sperre drücken Sie dann auf das Symbol .

7.2.7 Anordnung der Kochzonen

HINTEN LINKS

VORNE LINKS

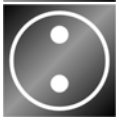
HINTEN RECHTS

VORNE RECHTS

HINTEN MITTE

HINTEN MITTE

MITTE



OVALE MITTE

7.2.8 Kurzzeitwecker (nur bei einigen Modellen)

Einige Modelle verfügen über einen Timer (1 bis 99 Minuten).
Zum Kochen mit der Zeitautomatik müssen Sie zuerst die Heizleistung nach den Angaben in den Abschnitten "7.2.2 Einkreis-Kochzonen" und 7.2.3 "Zweikreis-Kochzonen" einstellen.
Dann drücken Sie bei NICHT gesperrter Kochläche (wenn die Kochläche gesperrt ist, die Taste zum Freigeben der Funktionen drücken) auf das Symbol .
Zwischen den Symbolen und der ersten aktiven Kochzone leuchtet eine LED auf, die anzeigt, dass die Zeit, die Sie im Begriff sind, einzustellen, für diese Kochzone gilt.
Mit den Tasten und neben dem Symbol können Sie die Dauer in Minuten des automatischen Betriebs der Kochzone verlängern oder verkürzen.
5 Sekunden nach der letzten Betätigung startet der Timer und die Kochzone funktioniert, bis auf dem Display über dem Symbol der Wert 0 angezeigt wird.
An diesem Punkt wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
Sie können die Zeitautomatik auch zum Kochen auf mehreren Kochzonen gleichzeitig verwenden: Drücken Sie, nachdem Sie den Timer für die erste Kochzone eingestellt haben, die Taste , um die Bedieneinrichtungen des Timer auf die nächste aktive Kochzone zu verlegen (die LED zwischen den Symbolen und der zweiten aktiven Kochzone leuchtet auf). Anschließend können Sie die Gardauer wie zuvor beschrieben einstellen.
Wenn die Zeitautomatik für mehrere Kochzonen gleichzeitig aktiviert wurde, leuchten die Displays zwischen den Symbolen und der Kochzone abwechselnd auf und gleichzeitig wird auf dem Minuten-Display über dem Symbol die verbleibende Zeit für die Kochzone angezeigt, deren LED leuchtet.

7.2.9 Ändern der eingestellten Werte

Während des Kochens mit der Zeitautomatik können Sie sowohl die Heizleistung als auch die Garzeit ändern.
Während der zeitgesteuerten Garung erhöht bzw. vermindert sich die Heizleistung bei jeder einzelnen Betätigung der Symbole oder .
Drücken Sie zum Ändern der Restzeit einer Kochzone die Taste , bis sich die LED in der Kochzone einschaltet; nun können Sie mit den Tasten und des Timers die Betriebszeit verändern

7.2.10 Restwärme

Jede Kochzone verfügt über eine Einrichtung für die Anzeige der Restwärme.
Nach dem Ausschalten einer beliebigen Kochzone wird auf der Anzeige ein blinkendes "H" angezeigt. Hierdurch wird signalisiert, dass diese Kochzone noch sehr heiß ist. Man kann die Garung der Speisen auch wieder aufnehmen, wenn das "H" blinkt: In diesem Fall wie in den Abschnitten 7.2.2 / 7.2.3 beschrieben vorgehen.

7.2.11 Thermischer Schutz der Steuerkarte

Wenn die Kochzonen die interne elektronische Karte zu stark erhitzen, spricht eine Vorrichtung an, die die Beheizung ausschaltet. Diese Schutzfunktion unterbricht die Stromversorgung der vorderen Kochzonen und auf den zugehörigen Heizleistungsanzeigen blinken abwechselnd die Buchstaben H und E. Wenn die Temperatur der elektronischen Karte nicht sinkt, dann unterbricht diese Schutzvorrichtung die Stromversorgung aller Kochzonen und auf der Heizleistungsanzeige erscheint die Meldung H I E E. Nachdem die Temperatur wieder unter den Sicherheitsgrenzwert gesunken ist, können Sie mit dem Kochen fortfahren.

7.2.12 Bedienungsfehler

Ein Fehler bei der Bedienung der Tasten wird durch den Buchstaben „E“ auf der Heizleistungsanzeige signalisiert. Diese Meldung wird angezeigt, so lange man die falsche Taste betätigt.

7.2.13 Ausschalten der Kochzonen

Die Kochzonen werden ausgeschaltet, wenn die zugehörige Heizleistungsanzeige 0 anzeigt. 5 Sekunden nachdem auf dem Display die Anzeige 0 erschienen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.
Wenn die Kochzonen heiß sind, erscheint nach dem Ausschalten ein blinkendes H für die Restwärmeanzeige.

7.2.14 Ausschalten der Kochfläche

Zum Ausschalten der Kochläche drücken Sie auf das Symbol , auch wenn die Kochzonen eingeschaltet sind. Alle Kochzonen werden deaktiviert und die Kochläche wird vollständig ausgeschaltet.

Wenn die Kochzonen heiß sind, erscheint 5 Sekunden nach der Ausschaltung das blinkende "H" der Restwärme-Warnung.

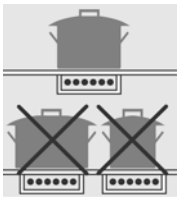
7.3 Kochtabelle

In der nachstehenden Tabelle sind die einstellbaren Heizleistungen mit Angabe der jeweils zubereitbaren Gerichte aufgeführt. Diese Werte können je nach Menge oder Geschmack des Konsumenten ändern.

SCHALTERGRIFF-STELLUNG	NUMMER AUF DER ANZEIGE	SPEISEN
1	1	Schmelzen von Butter, Schokolade o.ä.
2	2-3	Aufwärmen von Speisen, auf dem Siedepunkt Halten von wenig Wasser, Schlagen von Saucen mit Butter oder Eigelb.
3	4-5	Aufwärmen von Festen und flüssigen Speisen, auf dem Siedepunkt Halten von Wasser, Auftauen von Tiefkühlprodukten, Omeletten mit 2-3 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, Verschiedenes.
4	6	Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse, Gerichte mit mehr oder weniger Wasser, Marmeladen, usw.
5	7-8	Fleisch- oder Fischbraten, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier, usw.
6	9	Ausbacken im Öl von Kartoffeln usw., schnelles Aufkochen von Wasser.

Für ein gutes Kochergebnis und niedrigen Energieverbrauch darf nur Kochgeschirr für elektrische Kochzonen verwendet werden:

- Der Boden muß dick und einwandfrei flach sein. Die Kochfläche und der Boden müssen sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie keine Gußpfannen oder Pfannen mit rauher Oberfläche, da diese die Kochfläche zerkratzen könnten.
- Der Durchmesser des Pfannenbodens muß mit dem Durchmesser der auf der Kochfläche angezeichneten Kreise übereinstimmen; ist dies nicht der Fall, wird Energie verschwendet.



7.4 Temperaturhaltefunktion "A"

Bei einigen Kochfläche-Modellen ist eine "Warte"-Funktion vorgesehen, die durch den Buchstaben "A" auf dem Display signalisiert wird (das normalerweise die Heizleistung der Zone anzeigt).

Diese Funktion gestattet es, die Glasoberfläche der gewählten Zone auf einer geringeren Temperatur zu halten (ohne die Garung fortzusetzen), um schon fertig gekochte Speisen warm zu halten (z.B. Suppen, schon in Scheiben geschnittenes Fleisch, Soßen usw.).

7.4.1 Einschalten der Temperaturhaltefunktion "A"

Nach dem Einschalten der Kochzone müssen Sie, wenn das Display 0 anzeigt, die Taste drücken. Es erscheint dann der Buchstabe "**A**", der anzeigt, dass die Temperaturhaltefunktion eingeschaltet wurde. Wenn Sie die Taste erneut drücken, wird auf die Heizleistung 9 geschaltet, wie es bei den Kochflächen mit normalen Kochzonen der Fall ist. Schaltet man wieder auf die Heizleistungsstufe 0 und drückt erneut die Taste , wird die Funktion "**A**" nicht mehr aktiviert. Zum Einschalten der Funktion muss man zuerst die Kochzone aus- und wieder einschalten.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor allen Arbeiten die Stromzufuhr zum Gerät abstellen.

8.1 Reinigung der Glaskeramik-Kochfläche

Die Glaskeramik-Kochfläche muß regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch gereinigt werden, wenn die Kontrollampen der Restwärme abgelöscht sind.

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Aluminiumpfannen verursacht werden, können mit einem, mit Essig angefeuchteten Lappen entfernt werden. Falls nach dem Kochen Verkrustungen vorhanden sind, diese mit dem mitgelieferten Schaber entfernen, mit Wasser nachreinigen und mit einem sauberen Lappen trocknen. Durch den Gebrauch des Schabers kann der Verbrauch von chemischen Produkten für die tägliche Reinigung der Kochfläche wesentlich eingeschränkt werden.
Keine kratzenden oder beizenden Reinigungsmittel (z.B. Reinigungspulver, Backofensprays, Fleckenentferner und Metallschwämme) verwenden.

DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.

9. FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE GRÜNDE	ABHILFE
Die Kochfläche funktioniert nicht.	- Die Kochfläche ist nicht angeschlossen oder der Hauptschalter ist nicht eingeschaltet. - Die Stromversorgung ist unterbrochen.	- Den Hauptschalter einschalten. - Die Stromversorgung kontrollieren.
Die Garung erfolgt nicht in zufriedenstellender Weise.	- Die Temperatur ist zu hoch oder zu niedrig.	- Ein Kochbuch konsultieren
Die Kochfläche qualmt.	- Die Kochfläche ist verschmutzt. - Die Speise ist übergelaufen	- Die Kochfläche nach dem Kochen reinigen. Zuerst abkühlen lassen - Ein größeres Blech verwenden.
Die Kochzonen schalten sich während der zeitgesteuerten Garung nicht ein.	- Fehler bei der Programmierung der zeitgesteuerten Garung.	- Die Bedienungsanweisung des Kurzzeitweckers konsultieren.

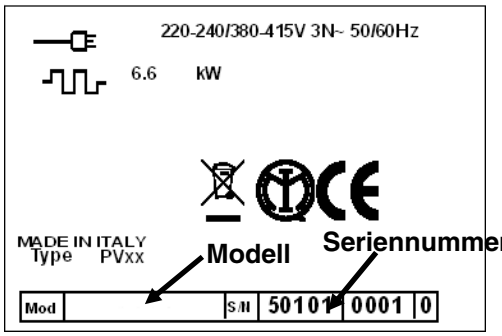
10. INSTALLATION

10.1 Technische Informationen

Kochflächemodell	Siehe Typenschild			
Elektrische Anschlüsse	220-240V~ 50/60Hz / 380-415V 2N~ 50/60Hz / 380-415V 3N~ 50/60Hz			
GERÄTEKLASSE	Elektrisch			
Max. Leistung	Siehe Typenschild			
ABMESSUNGEN DER KOCHFLÄCHE				
Breite (mm)	290	595	720	900
Tiefe (mm)	510	510	510	510

10.2 Typenschild

Versichern Sie sich, daß die Spannung und die Querschnitte der Zuleitung den Angaben auf dem Typenschild unter der Abdeckung des Geräts entsprechen. **Dieses Typenschild darf niemals entfernt werden.**



10.3 Stromanschluß

DER ERDANSCHLUSS IST OBLIGATORISCH UND MUSS NACH DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN AUSGEFÜHRT SEIN.

WIRD DAS GERÄT MIT STECKER UND STECKDOSE AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN, MÜSSEN BEIDE GLEICHER ART SEIN UND GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AN DAS ZULEITUNGSKABEL MONTIERT WERDEN.
DIE STECKDOSE MUSS AUCH NACH EINBAU DES GERÄTS ZUGÄNGLICH SEIN
DEN STECKER NIE DURCH ZIEHEN AM KABEL HERAUSZIEHEN.

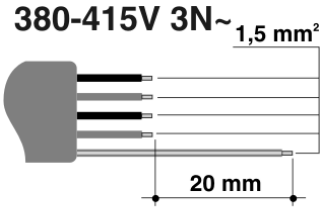
GLEICH NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN DURCHZUFÜHREN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, ZUERST SICHERSTELLEN, ALLE ANWEISUNGEN ORDNUNGSGEMÄß BEFOLGT ZU HABEN. WENN DIES DER FALL IST, DAS GERÄT VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM KONTAKTIEREN.
REPARIEREN SIE DAS GERÄT NIE SELBST.

WIRD DER OFEN MIT EINER STECKVERBINDUNG ANGESCHLOSSEN, MUSS GEPRÜFT WERDEN, DASS STECKER UND STECKDOSE VOM GLEICHEN TYP SIND. ES SOLLTEN KEINE REDUZIERSTECKER, ADAPTER ODER SHUNTS VERWENDET WERDEN, DA DIESE ÜBERHITZEN ODER BRENNEN KÖNNEN.

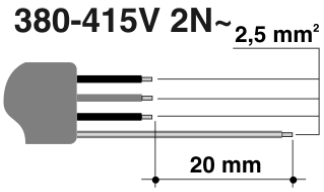
WIRD DAS GERÄT FEST ANGESCHLOSSEN, IST IN DER ZULEITUNG AN EINER GUT ERREICHBAREN STELLE IN GERÄTENÄHE EIN ALLPOLIGER TRENNSCHALTER MIT EINEM ÖFFNUNGSABSTAND DER KONTAKTE VON MINDESTENS **3 MM** VORZUSEHEN.

Anweisungen für den Installateur

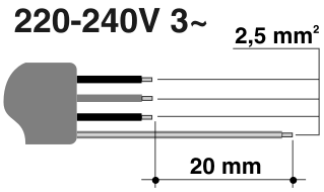
Betrieb mit 380-415V 3N ~: *ein fünfadriges Kabel des Typs – H05V2V2-F, das einer Temperatur von zumindest 90°C beständig ist (Kabel 5 x 1,5 mm²).*



Betrieb mit 380-415V 2N ~: *ein vieradriges Kabel des Typs – H05V2V2-F, das einer Temperatur von zumindest 90°C beständig ist (Kabel 4 x 2,5 mm²).*

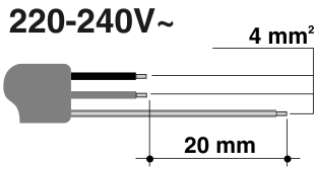


Betrieb mit 220-240V 3 ~: *ein vieradriges Kabel des Typs – H05V2V2-F, das einer Temperatur von zumindest 90°C beständig ist (Kabel 4 x 2,5 mm²).*



Betrieb mit 220-240V~: ein dreiphasiges Kabel des Typs – H05V2V2-F, das einer Temperatur von zumindest 90°C beständig ist *(Kabel 3 x 4 mm²).*

Am Kabelende, das am Gerät befestigt wird, muß der Erdungsleiter (gelb-grün) mindestens 20 mm länger sein.



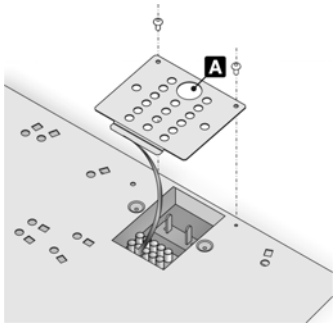
DAS ANSCHLUSS-SCHILD AUF DER UNTERSEITE DES GERÄTS AUFMERKSAM LESEN.

Wenn das von Ihnen erworbene Gerät nicht mit dem Netzkabel ausgestattet ist, muss obligatorisch ein Netzkabel mit einer Temperaturbeständigkeit bis mindestens 90°C installiert werden. Andernfalls ist die elektrische Sicherheit des Geräts nicht gewährleistet.

Für Schäden an Personen und Sachen, die wegen Nichteinhaltung der vorgenannten Anweisungen oder mutwilliger Änderung auch nur eines einzigen Bestandteils des Geräts entstehen, ***lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.***

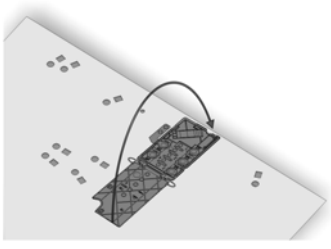
Achtung: *Das Netzkabel durch das Loch „**A**“ führen und nach Ausführung des elektrischen Anschlusses die Kabelbefestigungsplatte einsetzen.*
Für die Montage muss man sie mit den beiliegenden Schrauben befestigen (siehe Abbildung).

KLEMMENLEISTE TYP 1



Achtung: *Nach Ausführung des elektrischen Anschlusses die Zugentlastung des Kabels schließen. Den Deckel der Klemmenleiste zum Schließen drehen und niederdrücken.*

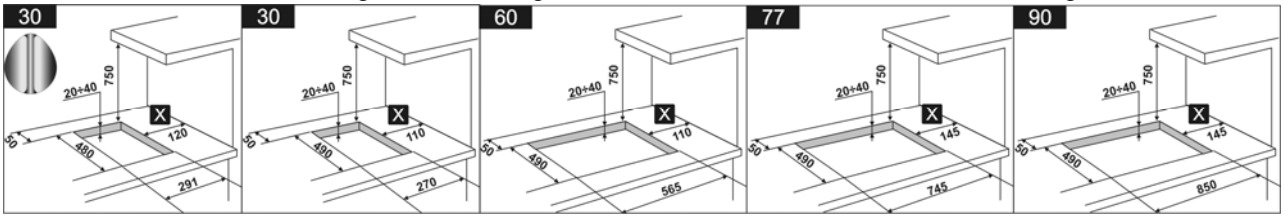
KLEMMENLEISTE TYP 2



10.4 Positionieren in der Arbeitsplatte

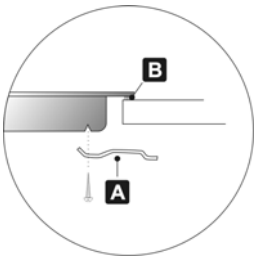
Der folgende Arbeitsgang benötigt Mauer- und/oder Schreinerarbeiten und muß deshalb von einem Fachmann aus diesem Bereich durchgeführt werden.
Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, installiert werden vorausgesetzt, daß diese hitzebeständig sind (Temp. 90°C).

Eine Aussparung mit den in der Abbildung angegebenen Massen in die Arbeitsplatte schneiden, wobei ein Mindestabstand von 50 mm vom hinteren Rand eingehalten werden muß. Dieses Gerät kann von einer Seite einer Wand genähert werden, welche die Kochfläche in der Höhe überragt, unter der Voraussetzung, dass der in der Abbildung gezeigte Abstand "**X**" zur Vermeidung von Schäden aufgrund von Überhitzung eingehalten wird. Zwischen den Kochzonen und einem eventuellen, senkrecht darüber angebrachten Regal muß ein Mindestabstand von 750 mm eingehalten werden.



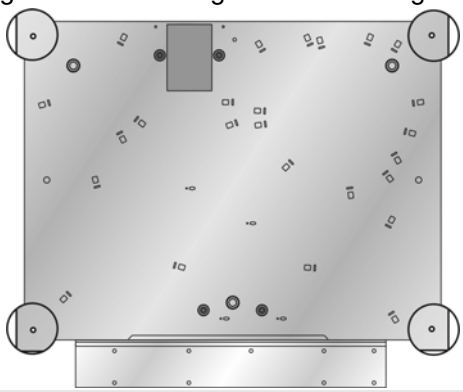
10.5 Befestigung

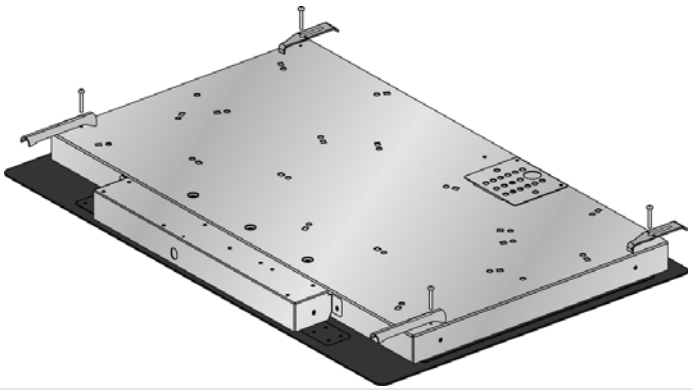
Bevor man das Gerät am Möbel befestigt, muss man den beiliegenden selbstklebenden Schaumgummistreifen an der Glasfläche anbringen, der eine Berührung zwischen der Glasfläche und der Oberfläche des Möbels verhindern soll.



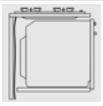
Nachdem man den beiliegenden selbstklebenden Schaumgummistreifen (B) angebracht hat, muss man das Gerät mit den hierfür vorgesehenen Befestigungsbügeln (A) (beiliegend) wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt am Möbel befestigen

Zur Befestigung der Kochfläche an der Struktur dürfen nur die hierzu vorgesehenen Bohrungen gemäß Darstellung in der Abbildung verwendet werden.

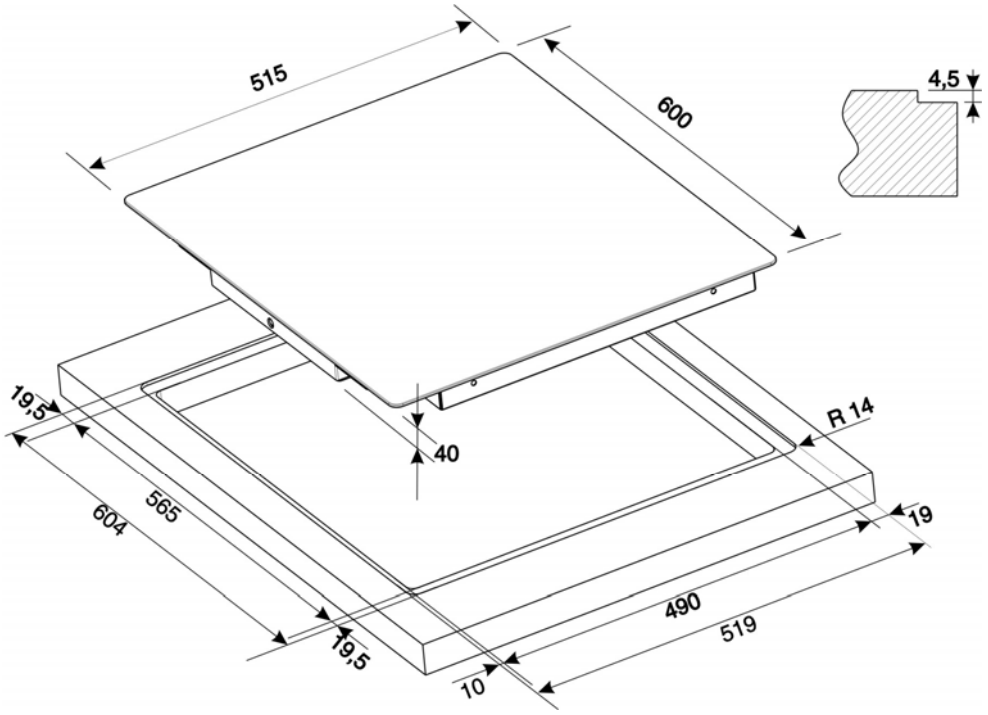




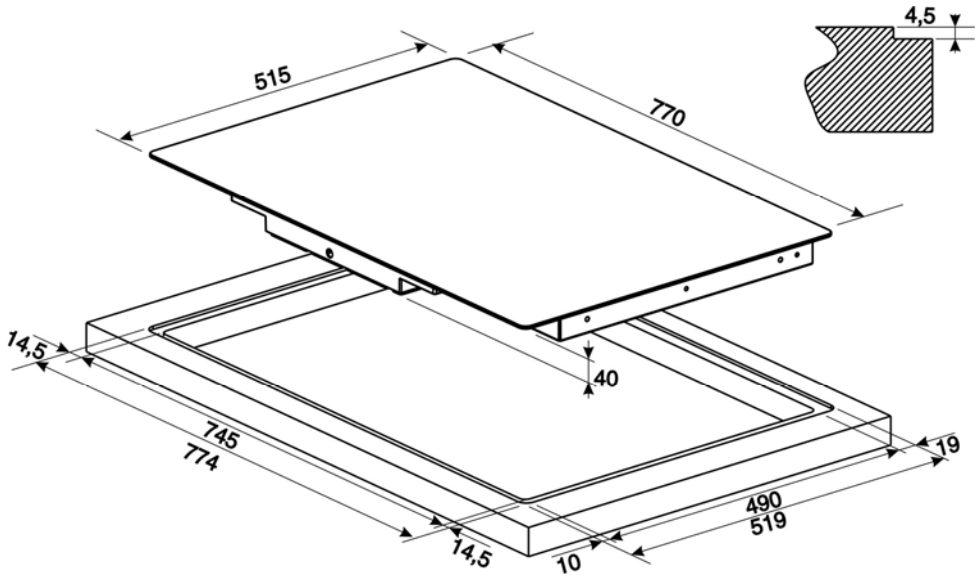
Dieses Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler eingebaut werden.
Es ist verboten, unter der Kochfläche einen Backofen ohne Lüfter für die Kühlung einzubauen.



Das Netzkabel auf der Rückseite des Möbels entlang führen. Darauf achten, dass es nicht mit der unteren Schutzabdeckung der Kochfläche oder mit einem möglicherweise unter der Kochfläche eingebauten Backofen in Berührung kommt.



MOD. 60 CM



MOD. 77 CM

In den Abbildungen sind die Abmessungen des Ausschnitts und der zusätzlichen Fräsung angegeben, die erforderlich ist, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll. Die Maßangaben des Ausschnitts und der Fräsung in der Arbeitsplatte sind nur ungefähre Angaben und nicht verbindlich. Der Ausschnitt muss unbedingt auf Grundlage der tatsächlichen Maße Ihres Glaskeramikkochfelds hergestellt werden.

Nach dem Einbau des Geräts die Fugen zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit Silikondichtmasse füllen. Übertretendes Silikon aufwischen.